

Naam van de wijn: Amalia - Garnacha

Producent: Long Wines, Bodegas Aragonesas

Regio: Campo de Borja, Aragón, Spanje

Druivenras(sen): garnacha

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, soepel en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, picknick, barbecue en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.



Wijnbedrijf: Met zijn 3700 hectare biologische wijngaarden is Bodegas Aragonesas, opgericht in 1984, de grootste producent van de Noord-Spaanse wijnstreek Campo de Borja in de regio Aragón. Op de rode, steenachtige bodems staan typisch Spaanse druivenrassen als garnacha, tempranillo en macabeo, naast internationaal geliefde rassen als cabernet sauvignon, syrah en chardonnay. Een deel van de wijngaarden is al meer dan honderd jaar oud en de druiven hebben zich dan ook perfect aangepast aan het ruige klimaat van dit zeer droge gebied. Het team van oenoloog Javier Vela maakt er een brede reeks aantrekkelijke, levendige wijnen van, met als toppers de wijnen van garnacha.

Regio: Campo de Borja is een Spaans wijngebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit ruige, onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte. In 1980 kreeg Campo de Borja, met in totaal ongeveer 6800 hectare wijngaarden op 350 tot 750 meter hoogte, de status van DO.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geoogst. In de vinificatiekelder worden deze ontsteeld en ekneusd, en krijgen ze 6 dagen lang een koude schilweking voor optimale kleur- en aroma-extractie. Daarna ondergaat de most op roestvrijstalen tanks een temperatuurgecontroleerde (24°C) alcoholische gisting. Aansluitend volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na enkele maanden wordt de wijn geassembleerd, gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, bessen en een hint van wilde munt. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en iets van kruidnagel, die gepaard gaan met een zeer fruitige afdronk met de juiste zuren.